

MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

CORTEZA DE LEVADURAS

FACTOR DE SUPERVIVENCIA

CARACTERÍSTICAS

Los ácidos grasos de la cadena corta (C8, C12) inhiben la actividad de la levadura, la presencia de pesticidas en los mostos dificulta las fermentaciones, mostos con alta concentración de azúcares o muy desfangados, temperaturas elevadas, mostos con botrytis, etc; hacen que las fermentaciones sean realmente difíciles. Por todo esto es imprescindible la utilización de CORTEZA DE LEVADURAS DOLMAR, que actúa como adsorbente de estas toxinas evitando así la ralentización y posterior posible parada de fermentación.

MODO DE EMPLEO

Prevención de las paradas de fermentación:
De 10 a 30 g/hl (en función del riesgo) en el mosto después de la fermentación de los 50 primeros g/l de azúcar, entre el primer tercio y la mitad de la fermentación.
Tratamiento de las paradas de fermentación:
Adicionar de 30 a 40 g/hl al vino escurrido y sulfitado correctamente (2 a 3 g/hl).
Llevar a cabo 2 remontados para favorecer el contacto de las cortezas de levadura con el vino.
En vinos tintos aportar debajo del sombrero.
Efectuar la nueva siembra de levaduras 24 horas después del tratamiento.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

LEGISLACIÓN

Las cortezas de levadura para uso enológico (autorizado por el Reglamento 1493/1999/CE).

El uso de preparados de cortezas de levadura está autorizado con un límite de 40 g/hl.

La dosis máxima permitida es de 40 g/hl.

PRESENTACIÓN

Envases de 500 g.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase utilizar el producto rápidamente.

